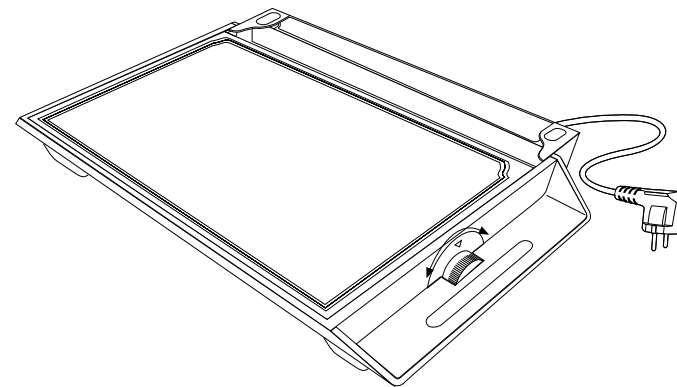


02/08 331-05/00 072554 REV.0

Philco



Churrasqueira e Grill
Glass

Philco

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
0800 645 8300

Manual de Instruções

6 cogumelos grandes fatiados com 1 cm de espessura
2 cebolas pequenas cortadas em rodelas de 1 cm de espessura
2 tomates pequenos cortados em cubinhos
2 abobrinhas pequenas fatiadas em rodelas de 1 cm de espessura
4 dentes de alho grandes, descascados e fatiados
6 berinjelas grandes fatiadas, com 1 cm de espessura
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pré-aquecer a Churrasqueira e *Grill Glass* Philco por aproximadamente 3 minutos.
Acrescentar a berinjela e o alho e deixar grelhar por uns 3 minutos.
Acrescentar a cebola, a abobrinha e os cogumelos e deixar grelhar por 4 a 7 minutos.
Retirar a berinjela, a abobrinha e os cogumelos.
Colocar o tomate junto à cebola e ao alho.
Deixar grelhar por mais 1 minuto.
Servir sobre as berinjelas, as abobrinhas e os cogumelos.

FRUTAS GRELHADAS

INGREDIENTES

1 manga
1 maçã
½ abacaxi
2 pêras
1 pêssego
2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Descascar a manga, o abacaxi e a maçã. Cortar a manga em fatias grossas. O abacaxi deve ser cortado em rodelas grossas (1 cm de espessura) e as maçãs em 4 pedaços. O pêssego e a pêra não devem ser descascados. Cortar cada um deles em cruz (ao meio e cada metade ao meio novamente), ou seja, em 4 pedaços. O corte das frutas deve ser feito bem próximo da hora de serem grelhadas para não ressecarem.

Pré-aquecer a Churrasqueira e *Grill Glass* Philco, colocar a manteiga e deixar derreter. Adicionar algumas frutas e grelhar por aproximadamente 3 minutos. Verificar se já estão douradas e virar, mudando de lado. Deixar grelhar o outro lado por aproximadamente 3 minutos. Repetir esta operação com todas as frutas.
Colocar em pratos um pedaço de cada fruta e servir.

DICA:

A pêra e a maçã (escurecem) quando expostas por mais de 5 minutos ao ar. Para evitar esta reação, coloque-as dentro de uma tigela com água e algumas gotas de limão.

INTRODUÇÃO

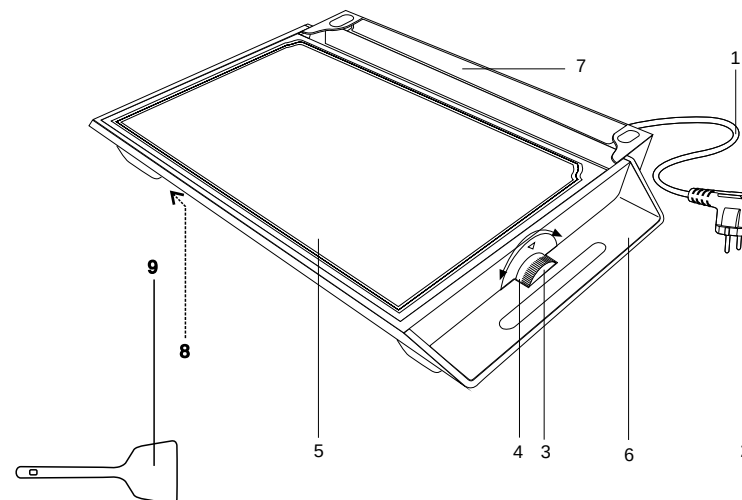
Parabéns pela escolha da Churrasqueira e *Grill Glass* Philco.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções e guardar para eventuais consultas.

! Antes de ligar o Churrasqueira e *Grill Glass* Philco verificar se a voltagem da tomada elétrica é a mesma do aparelho.

COMPONENTES

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Cordão elétrico. | 6. Alças anatômicas. |
| 2. Plugue. | 7. Bandeja coletora de gordura. |
| 3. Lâmpada interna do controle de temperatura. | 8. Base antiaderente. |
| 4. Controle de temperatura. | 9. Espátula em aço inox. |
| 5. Chapa inclinada de vidro temperado. | |



CUIDADOS

- Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico (01), no plugue (02) ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada* Philco.
- Uma operação incorreta e o uso impróprio do aparelho poderão causar danos e acidentes pessoais.
- Aparelho só deverá ser usado para os fins a que se destina. Nenhuma responsabilidade será assumida por danos provenientes do mau uso ou manipulação incorreta do aparelho.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica certificar-se de que a sua voltagem e potência sejam idênticas às constantes na etiqueta do produto.
- Não mergulhar o aparelho ou seu plugue (02) em água ou em outro líquido. Se o aparelho cair acidentalmente na água, retirar imediatamente o plugue (02) da tomada elétrica e levá-lo a um posto de *Assistência Técnica Autorizada* Philco para análises, antes de usá-lo novamente. O não cumprimento desta norma poderá causar choques elétricos.
- Nunca tentar abrir o aparelho.
- Não colocar nenhum objeto dentro do aparelho.
- Não usar o aparelho com mãos molhadas, sobre superfícies úmidas ou se o aparelho estiver molhado.
- Não tocar no plugue (02) com as mãos úmidas ou molhadas.
- Nunca tentar consertar o aparelho sozinho. Poderá ocorrer choque elétrico.
- Não deixar o cordão elétrico (01) ficar pendente de bordas de mesas ou balcões.
- Manter sempre o cordão elétrico (01) afastado de objetos aquecidos ou chamas.
- Sempre retirar o cordão elétrico (01) da tomada elétrica segurando pelo plugue (02).
- Tomar cuidado para que o cordão elétrico (01) ou sua extensão não possa ser puxado durante o funcionamento do aparelho. Tomar também cuidado para não se tropeçar no cordão elétrico (01).
- Se for usar uma extensão, certificar-se de que tenha a mesma potência do aparelho. Se sua potência for inferior, poderá haver superaquecimento da extensão ou do seu plugue (02).

CEBOLAS GRELHADAS

INGREDIENTES

4 cebolas grandes
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
½ pimenta dedo-de-moça picada
1 colher (chá) de orégano
1 colher (sopa) de vinagre
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Retirar as cascas das cebolas. Cortar ao meio no sentido horizontal, arrumar as metades sobre papel alumínio, temperar com sal e pimenta-do-reino.
Fechar bem o papel alumínio e levar as cebolas ao forno por 30 minutos.
Preparar o molho misturando o azeite, pimenta, orégano, vinagre, sal e pimenta-do-reino.
Retirar cuidadosamente as cebolas do papel alumínio e levar para grelhar na Churrasqueira e *Grill Glass* Philco colocando o lado cortado para baixo.
Quando dourarem, virar e regar levemente com o molho.

DICA: Servir acompanhando carnes grelhadas.

LEGUMES GRELHADOS

INGREDIENTES

2 pimentões sem semente cortados em fatias verticais
2 cenouras cortadas em diagonal
1 cebola cortada em aproximadamente 8 gomos
1 batata doce cozida cortada em fatias
¼ de xícara (chá) de azeite de oliva
2 colheres (sopa) de vinagre
2 dentes de alho amassados
Sal e ervas finas a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar os legumes no vapor por aproximadamente 5 minutos
Colocar os legumes em uma travessa, misturar bem todos os ingredientes, os temperos e os legumes, deixar descansar por 1 hora, mexendo de vez em quando.
Colocar os vegetais na Churrasqueira e *Grill Glass* Philco. Grelhar por 2 ou 3 minutos.

COGUMELO COM VEGETAIS GRELHADOS

INGREDIENTES

LOMBO GRELHADO COM MOLHO DOURADO

INGREDIENTES

DO LOMBO

- 1 peça de lombo suíno com 1,200 g
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco

MODO DE PREPARO

DO LOMBO

Temperar o lombo com o sal e o vinho deixando tomar gosto por aproximadamente 2 horas. Retirar do tempero e grelhar de ambos os lados.

INGREDIENTES

DO MOLHO

- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de vinagre
- 4 gemas cozidas
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- Sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO

DO MOLHO

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Servir acompanhando o Lombo Grelhado.

CORDEIRO COM ALECRIM

INGREDIENTES

- 3 colheres (chá) de alecrim fresco picado
- 6 pedaços de lombo de cordeiro
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Azeite para pincelar

MODO DE PREPARO

Pré-aquecer a Churrasqueira e *Grill Glass* Philco

Pincelar os pedaços de cordeiro com azeite, temperar com sal, cobrir com alecrim e pimenta.

Deixar grelhar por aproximadamente 5 minutos.

Cortar em fatias e servir.

- Este aparelho não deverá ser usado para fins comerciais ou ao ar livre.
- Nunca deixar o aparelho sem supervisão durante seu funcionamento.
- Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
- Sempre retirar o plugue (02) da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo utilizado ou antes de limpá-lo.
- Sempre desligar o aparelho antes de desconectá-lo da rede elétrica.
- Nunca transportar o aparelho segurando pelo seu cordão elétrico (01).
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa; quando precisar o usuário deverá levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada* Philco.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

MEDIDAS ESPECÍFICAS DE SEGURANÇA

- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e resistente a altas temperaturas.
- Cuidado com queimaduras. Durante o funcionamento, o aparelho fica com temperaturas elevadas.
- Nunca tocar na chapa inclinada de vidro temperado (05) do aparelho.
- Para colocar ou retirar alimentos do aparelho, usar a espátula em aço inox (09).
- Se durante o funcionamento o usuário precisar tocar no aparelho, segurá-lo exclusivamente pelas alças anatômicas (06).
- Nunca usar produtos inflamáveis com este aparelho.
- Colocar o controle de temperatura (04) na posição inicial antes de retirar o plugue (02) da tomada elétrica.
- Nunca cortar alimentos enquanto estiverem no aparelho.
- Depois de utilizar o aparelho, deixá-lo esfriar num local seguro, fora do alcance das crianças.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Remover o produto da embalagem.

Limpar o aparelho como descrito na seção Limpeza e Manutenção.

Instalar a bandeja coletora de gordura (07) no lado superior da chapa inclinada de vidro temperado (05) de modo que fique alinhado com a seta.

OPERAÇÃO

- Se desejar, untar a chapa inclinada de vidro temperado (05) com óleo vegetal.
- Remover o excesso de óleo com um papel absorvente.
- Conectar o plugue (02) do cordão elétrico (01) a uma tomada elétrica.
- Usar o controle de temperatura (04) para escolher o nível de temperatura entre mínimo e máximo.
- A lâmpada interna do controle de temperatura (04) irá acender.
- Durante a primeira utilização, um leve odor poderá sair do aparelho. Isto não é perigoso e desaparecerá em pouco tempo. Manter o local bem ventilado.
- Uma vez que o nível de temperatura desejado for atingido, a lâmpada interna do controle de temperatura (03) irá apagar.
- Se o aparelho esfriar, irá re-aquecer automaticamente.
- A lâmpada interna do controle de temperatura (03) permanecerá acesa durante estes períodos de re-aquecimento até que a temperatura desejada seja novamente atingida.
- Melhores resultados serão obtidos com temperaturas baixas ou médias. Se necessitar de altas temperaturas para certos alimentos, pré-aquecê-los primeiramente na temperatura média.
- Para desligar o aparelho, depois de utilizá-lo, colocar o controle de temperatura (04) na posição inicial.
- Retirar o plugue (02) da tomada elétrica e deixar o aparelho esfriar.
- Transportar o aparelho somente pelas alças anatômicas (06).
- Guardar o aparelho em um local fora do alcance das crianças.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Observar as medidas de segurança.

Antes de limpar o aparelho, deixá-lo esfriar totalmente e retirar o plugue (02) da tomada elétrica.

Retirar cuidadosamente a bandeja coletora de gordura (07). Limpá-lo com água quente e um detergente neutro.

Limpar o aparelho com um tecido umedecido e com um detergente neutro.

O aparelho nunca deverá ser mergulhado em água. Água, ou outro líquido, não deverá penetrar no interior do aparelho.

Manchas persistentes de gordura não deverão ser removidas com esponjas abrasivas ou produtos semelhantes.

Guardar o aparelho em um local fora do alcance das crianças.

BISTECAS GRELHADAS

INGREDIENTES

4 fatias de bistecas
3 colheres (sopa) de óleo ou azeite
Pitada de pimenta e sal.

MODO DE PREPARO

Cortar as bistecas em fatias grossas e temperar com o azeite e a pimenta. Na hora de grelhar, colocar sobre a Churrasqueira e *Grill Glass Philco*

LOMBO GRELHADO AO MOLHO DE ALHO

INGREDIENTES

DA CARNE
1 kg de lombo suíno cortado em fatias
½ xícara (chá) de suco de limão
2 dentes de alho amassados
1 colher (sobremesa) de sal
1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

DA CARNE
Temperar a carne com o suco de limão, alho e sal.
Deixar tomar gosto por 30 minutos.
Pré-aquecer na Churrasqueira e *Grill Glass Philco*
Distribuir as fatias do lombo. Deixar grelhar a carne por aprox. 15 a 20 minutos, virando na metade do tempo para dourar os dois lados.

INGREDIENTES

DO MOLHO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de azeite de oliva
6 dentes de alho
1 gema de ovo
Gotas de suco de limão
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

DO MOLHO

Bater todos os ingredientes no liquidificador

½ xícara de azeite
1½ colher (sobremesa) de margarina
Pimenta-do-reino a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

DO PEIXE E DOS LEGUMES

Espremer um limão, acrescentar pimenta-do-reino e sal a gosto, colocar os filés de peixe nesta mistura e deixar marinando por 1 hora.

Colocar o filé de peixe para grelhar por aproximadamente 5 minutos.

Cozinhar as batatas e as cenouras. Espremer as batatas cozidas, colocar em uma panela e acrescentar o leite, uma pitada de sal, 1 colher (sopa) de parmesão e 1 colher (sopa) de margarina. Deixar ferver e reservar.

Colocar o brócolis e a vagem para cozinhar, preferencialmente, no vapor.

Cortar em tiras de 1 cm de largura a cenoura, a berinjela, a abobrinha e a cebola.

Levar para grelhar na Churrasqueira e *Grill Glass Philco* por aproximadamente 3 minutos e reservar.

MODO DE PREPARAR

MOLHO DE ALCAPARRAS

Em uma frigideira, fazer um molho com azeite, margarina, alho amassado e as alcaparras. Regar o filé com o molho de alcaparras.

CAMARÕES GRELHADOS

INGREDIENTES

1 kg de camarão rosa
2 dente(s) de alho amassado(s)
150 g de manteiga
1 limão
1 colher (sopa) de amido de milho
Salsinha e óleo a gosto

MODO DE PREPARO

Limpar o camarão, sem tirar a cabeça e lavar com um pouco de amido de milho. Aquecer o azeite e dourar o alho. Reservar.

Colocar a manteiga numa vasilha e misturar a salsinha picada e o alho refogado.

Levar ao congelador para solidificar.

Com a ponta da faca abrir um pouco mais a carne do camarão e rechear com a manteiga temperada.

Colocar na Churrasqueira e *Grill Glass Philco* para grelhar.

RECEITAS

PICANHA

ao molho inglês com *shoyu* e mostarda

INGREDIENTES

1 kg de picanha maturada ou fresca, cortada em fatias grossas
2 colheres (sopa) de mostarda
2 colheres (sopa) de *shoyu*
2 dentes de alho amassados
1 colher (sopa) de molho inglês
1 colher (chá) de sal
1 copo de vinho tinto seco

MODO DE PREPARO

Temperar a picanha com o alho, sal, *shoyu*, mostarda e molho inglês.

Acrescentar o vinho e conservar em geladeira.

Pré-aquecer a Churrasqueira e *Grill Glass Prime*.

Retirar as fatias da carne e reservar o molho.

Grelhar a carne dos 2 lados por + ou - 6 minutos.

Retirar da Churrasqueira e *Grill Glass Philco*.

Em uma panela colocar o molho reservado e deixar ferver.

Colocar o molho sobre a carne grelhada e servir com arroz branco.

PICANHA GRELHADA

Com legumes refogados

INGREDIENTES

600 g de picanha cortada em 4 fatias
1 colher (sopa) rasa de sal
Pimenta a gosto
1 pimentão verde cortado em tiras
1 pimentão vermelho cortado em tiras
1 cenoura cortada em fatias finas
1 berinjela cortada em cubos
1 abobrinha fatiada
1 tablete de caldo de legumes

MODO DE PREPARO

Temperar a picanha com sal e pimenta.

Em uma panela colocar o caldo de legumes dissolvido em 1 xícara (chá) de água.

Acrescentar os legumes, refogando por mais ou menos 10 minutos.
Pré aquecer a *Churrasqueira e Grill Glass Philco*.
Colocar a picanha na Churrasqueira e *Grill Glass Philco* por 4 a 6 minutos, virando para dourar dos dois lados.

Dica:
Servir com os legumes e arroz branco

ALCATRA GRELHADA COM CEBOLA E TOMATE

INGREDIENTES
600 g de alcatra cortada em bifes médios
Suco de 1 limão
1 galho de alecrim
2 dentes de alho amassado
3 cebolas médias
3 tomates médios
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO
Temperar a carne com o suco de limão, um pouco de alecrim e alho
Sal e pimenta a gosto
Deixar tomar gosto por ½ hora
Aquecer a Churrasqueira e *Grill Glass Philco*
Colocar os bifes de alcatra para grelhar, durante mais ou menos 8 minutos, virando para dourar dos dois lados.
Cortar cada tomate e cada cebola em 4 pedaços e grelhar por aproximadamente por 6 minutos

MEDALHÕES DE FILÉ *MIGNON* COM *BARBECUE*

INGREDIENTES
DA CARNE
80g de filé *mignon* cortados em 4 ou 5 medalhões
1 colher (sopa) de sal
Alho amassado e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO
DA CARNE
Temperar os medalhões e deixar pegar gosto por 20 a 30 minutos
Pré-aquecer a Churrasqueira e *Grill Glass Philco*
Grelhar a carne por 4 a 6 minutos virando na metade do tempo para dourar os dois lados

MODO DE PREPARO
DO MOLHO
Em uma panela, refogar a maçã no azeite. Adicionar o repolho e deixar murchar. A seguir, acrescentar a cebola, vinho branco e os cravos. Refogar e retirar do fogo. Servir o frango grelhado, acompanhado com a guarnição de repolho e maçã

POSTAS DE SALMÃO GRELHADAS

INGREDIENTES
4 posta(s) de salmão
1 limão
1 cebola roxa
1 ramo funcho
4 colher (sopa) azeite
2 colheres (sopa) vinagre
Sal e pimenta em grão a gosto

MODO DE PREPARO
Passar as postas de salmão por água e secar em papel absorvente. Temperar com sal e pimenta e prender as extremidades com um palito.
Colocar as postas em um tabuleiro e, por cima, dispor a metade do limão cortado em rodela, a cebola roxa picada e o funcho.
Regar com o sumo de meio limão.
Misturar o azeite com o vinagre e verter sobre o peixe. Tampar e deixar no freezer durante pelo menos 2 horas. Passado esse tempo, levar as postas para grelhar na Churrasqueira e *Grill Glass Philco*, pincelar de vez em quando com o líquido da marinada.

FILÉ DE PEIXE COM LEGUMES GRELHADOS

INGREDIENTES
700 g de filé de peixe
3 batatas inglesas
2 cenouras
1 abobrinha
1 berinjela
2 cebolas
300 g de vagem
1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de alcaparras
1 maço de brócolis
3 dentes de alho
1 limão

MODO DE PREPARO

Do frango

Lavar o peito de frango, secar e eliminar a pele e os ossos. Fazer 4 filés e temperar com o sal e a pimenta-do-reino. Na Churrasqueira e *Grill Glass Philco* grelhar os filés de frango até dourar dos dois lados. Retirar os filés.

MODO DE PREPARO

DO MOLHO

Lavar as cerejas, secar com toalha de papel e reservar. Se preferir, parta-as ao meio para eliminar os caroços. Levar ao fogo uma panela com o alho descascado e juntar o suco de limão. Cozinhar, amassando o alho, por 3 minutos, ou até o suco de limão evaporar. Eliminar o alho e adicionar o açúcar. Mexer até o açúcar dissolver e cozinhar, sem mexer, por mais 2 minutos, ou até ficar levemente encorpado. Acrescentar as cerejas e a pimenta e deixar por mais 2 minutos. Retirar do fogo e servir com os filés.

FILÉ DE FRANGO GRELHADO COM MAÇÃ VERDE

INGREDIENTES

DO FRANGO

300 g de filé de frango ou 4 filés

1 colher (sopa) de ervas finas

Suco de 1 limão

1 dente de alho amassado

1 colher (sobremesa) de mostarda

Sal e pimenta a gosto

INGREDIENTES

DO MOLHO

2 xícaras (chá) de repolho

1 xícara (chá) de maçã verde

sal e pimenta a gosto

1 cebola picada

1 colher (sopa) de azeite de oliva

4 unidades de cravo da índia

½ xícara (chá) de vinho branco

MODO DE PREPARO

DO FRANGO

Temperar o frango com o sal, a pimenta, as ervas, o suco de limão e o alho. Grelhar na Churrasqueira e *Grill Glass Philco* o filé de frango temperado.

MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES E MODO DE PREPARO

½ xícara de purê de tomates, 2 colheres (sopa) de açúcar, 3 colheres (sopa) de *shoyu*, 3 colheres (sopa) de suco de laranja, 1 pitada de sal.

Misturar todos os ingredientes.

Dica:

Servir com salada verde e arroz branco

FILÉ MIGNON AO VINHO

INGREDIENTES

600 g de filé *mignon* cortado em tiras

Sal e pimenta-do-reino a gosto

12 cebolas pequenas inteiras

1½ xícara (chá) de vinho tinto seco

MODO DE PREPARO

Temperar a carne com sal e pimenta e deixar tomar gosto por ½ hora.

Em uma panela no fogão, colocar o vinho e as cebolas cozinhando até reduzir o líquido pela metade.

Enquanto isso, grelhar a carne na Churrasqueira e *Grill Glass Philco*.

Adicionar o *mignon* grelhado ao molho deixando ferver por 5 minutos.

Dica:

Servir acompanhado de arroz branco e salada.

MIGNON AO MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

DA CARNE

1 kg de filé *mignon* cortado em 6 bifes

4 dentes de alho amassados

1 colher (sobremesa) de sal

Pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

DA CARNE

Temperar os bifes com alho, sal, pimenta e o óleo. Deixar tomar gosto por ½ hora.

Pré-aquecer a Churrasqueira e *Grill Glass Philco*. Colocar os bifes e grelhar por

aproximadamente 6 a 8 minutos, virando para dourar dos dois lados.

INGREDIENTES

DO MOLHO

2 colheres (sopa) de manteiga
1 lata de milho verde
1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

DO MOLHO

Em uma panela derreter a manteiga, acrescentar o milho e cozinhar por alguns minutos. Acrescentar o requeijão mexendo até que se dissolva formando um molho cremoso. Colocar ainda quente sobre os bifes grelhados.

TÁBUA MISTA DE CARNES GRELHADAS

INGREDIENTES

300 g medalhões do lombo de novilho
300 g de costeletas de cordeiro
240 g de peito de frango
3 linguiças Toscana

MODO DE PREPARO

Grelhar as carnes na Churrasqueira e *Grill Glass Philco* e colocá-las na tábua, sobre folhas de alface.

Dica:

Virar a bisteca com a espátula, não usar garfo.
Na hora de servir, colocar o sal.
Decorar com pickles e azeitona preta.

FILÉ GRELHADO

INGREDIENTES

8 filés
½ dente de alho
1 pitada de sal
1 pitada de cravos-da-índia em pó
1 colher (café) de óleo de girassol
50 mL de vinho branco
1 cebola em rodelas
1 pimentão verde picado

4 colheres (sopa) de suco de limão
1 colher (chá) de salsa picada
4 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Numa tigela, misturar bem o alho amassado, o sal, o óleo, o vinho, o cravo, a cebola, os pimentões, o suco de limão e a salsa.
Dispor os filés na Churrasqueira e *Grill Glass Philco*. Cobrir com a mistura e espalhar bem. Por cima de cada um, colocar os filés restantes e uma folha de louro, virando para dourar dos dois lados, tomando cuidado para não ressecar.

FILÉ DE FRANGO GRELHADO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango
2 colheres (sopa) manteiga
½ colher (chá) de temperos
½ colher (chá) de páprica
1 pitada de sal
Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar os filés de frango na Churrasqueira e *Grill Glass Philco* pré-aquecido por aproximadamente 3 minutos.
Para pincelar os filés, derreter a manteiga, acrescentar os temperos.
Pincelar os filés e grelhar por aproximadamente 8 minutos.

FILÉ DE FRANGO GRELHADO AO MOLHO DE CEREJA COM LIMÃO

INGREDIENTES

DO FRANGO

1 peito de frango com pele e osso com cerca de 700 g
3 colheres (sopa) de óleo
Sal e pimenta-do-reino a gosto

INGREDIENTES

DO MOLHO

250 g de cereja fresca
1 dente de alho
3 colheres (sopa) de suco de limão
5 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de pimenta-do-reino em conserva